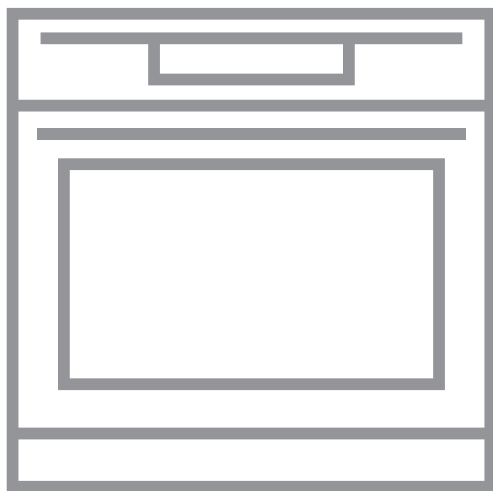


► BPE742220B
BPE742220M
BPE74222FB
BPK742220M

SV Bruksanvisning
Inbyggnadsugn

USER MANUAL



AEG

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	2
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	8
4. KONTROLLPANELEN.....	9
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	11
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	11
7. KLOCKFUNKTIONER.....	17
8. AUTOMATISKA PROGRAM.....	18
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	18
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	21
11. TRICKS OCH TIPS.....	23
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	40
13. FELSÖKNING.....	43
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	45

FÖR PERFEKT RESULTAT

Tack för att du valt denna produkt från AEG. Vi har skapat den så att du ska kunna få felfritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Varsågod att ägna några minuter åt att läsa detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten. Besök vår webbplats för att:



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.aeg.com/webselfservice



Registrera din produkt för bättre service:
www.registeraeg.com



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.aeg.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.
Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte

ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barnen leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar kan bli heta under användning.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.

- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- **VARNING:** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- Extra spill måste tas bort manuellt före pyrolytisk rengöring. Ta bort alla delar från ugnen.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegen i omvänd ordning.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.
- Enheten för inbyggnad måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	600 (600) mm
Skåpets bredd	550 mm
Skåpets djup	605 (580) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	549 mm
Bredd på produktens bakre del	548 mm
Produktens djup	567 mm
Djupet på den inbyggda produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1017 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	550 x 20 mm
Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	4 x 12 mm

2.2 Elektrisk anslutning



VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.

- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

2.3 Användning



VARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.

- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta former eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan bli bestående.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.
- Om apparaten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när apparaten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd

dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring



WARNING!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metalföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om sådan finns) med rengöringsmedel.

2.5 Pyrolysrengöring



WARNING!

Risk för skador / brand / kemiska utsläpp (rök) i Pyrolysläget.

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
 - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill/rester.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor som medföljer produkten) och särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap som

är behandlade med en non-stick-beläggning.

- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolysgöring.
- Håll barn och borta från produkten när pyrolysgöring är igång. Ugnen blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolysgöring är en högttemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
 - tillse god ventilation under och efter varje pyrolysgöring.
 - tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolysugnar.
 - Se till att inte husdjur (särskilt fåglar) kommer i produktens närhet under och efter pyrolysgöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolysugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid pyrolytisk rengöring och kan även

släppa ut skadliga ångor i små mängder.

- Ångor som släpps ut från pyrolysugnar/matlagingsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och eller personer med sjukdom.

2.6 Lampa inuti produkten



VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

2.8 Kassering



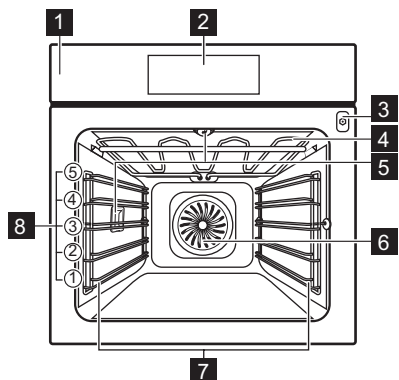
VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. PRODUKTBESKRIVNING

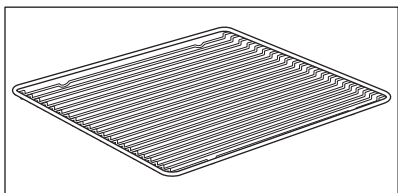
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Elektronisk programmering
- 3 Uttag för matlagningstermometern
- 4 Värmeelement
- 5 Lampa
- 6 Fläkt
- 7 Ugnsstege, löstagbar
- 8 Ugnsnivåer

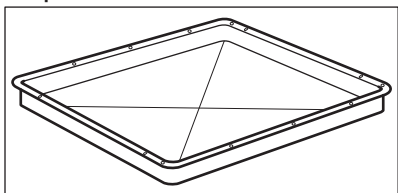
3.2 Tillbehör

Galler



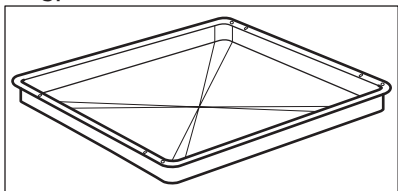
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt



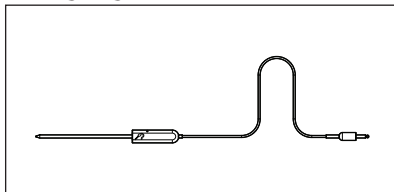
För kakor och småkakor.

Långpanna



För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

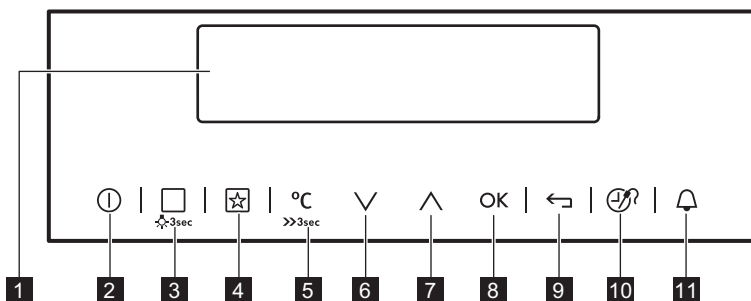
Matlagningstermometer



För mätning av temperaturen inuti maten.

4. KONTROLLPANELEN

4.1 Elektronisk programmeringsenhet

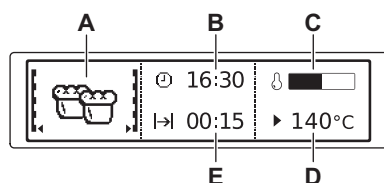


Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten.

Touch-fält	Funktion	Beskrivning
1	-	Display Visar nuvarande ugnsställningar.
2		PÅ/AV (ON/OFF) Slå på och stänga av ugnen.
3		Tillagningsfunktioner eller Tillagningshjälp Tryck på touch-kontrollen en gång för att välja ett värmeläge eller menyn: Tillagningshjälp. Tryck på touch-kontrollen igen för att växla mellan menyerna: Tillagningsfunktioner, Tillagningshjälp. Tänd eller släck lampan genom att trycka på touch-kontrollen i 3 sekunder. Du kan även tända lampan när ugnen är avstängd.
4		Favoriter För att spara och komma åt dina favoritprogram.
5		Temperaturval För att ställa in temperaturen eller visa ugnens aktuella temperatur. Tryck på touch-kontrollen i 3 sekunder för att slå på eller stänga av funktionen: Snabbstart.
6		Nedåtknapp För att flytta nedåt i menyn.
7		Uppåtknapp För att flytta uppåt i menyn.
8		OK För att bekräfta valet eller inställningen.
9		Tillbaka-tangent För att gå tillbaka en nivå i menyn. För att visa huvudmenyn, tryck på fältet i 3 sekunder.

Touch-fält	Funktion	Beskrivning
10 	Tid och andra funktioner	För att ställa in olika funktioner. När en tillagningsfunktion är igång trycker du på touch-kontrollen för att ställa in timern eller funktionerna: Knapplås, Favoriter, Heat+Hold, Set + Go. Du kan också ändra inställningarna för matlagningstermometern.
11 	Signalur	För att ställa in funktionen: Signalur.

4.2 Display



- A. Uppvärmningsfunktion
- B. Klocka
- C. Indikator för uppvärmning
- D. Temperatur
- E. Funktionens koktid eller sluttid

Övriga indikatorer på displayen:

Symbol		Funktion
	Signalur	Funktionen är påslagen.
	Klocka	På displayen visas aktuell tid.
	Koktid	På displayen visas tillagningstiden som behövs.
	Sluttid	På displayen visas när tillagningstiden är klar.
	Temperatur	Temperaturen visas på displayen.
	Tidsanvisning	Displayen visar hur länge tillagningsfunktionen är igång. Tryck på  och  samtidigt för att nollställa klockan.
	Beräkning	Ugnen beräknar tillagningstiden.
	Kontrollampa för uppvärmning	Displayen visar temperaturen i ugnen.
	Snabbstart	Funktionen är på. Den minskar uppvärmningstiden.

Symbol		Funktion
	Vikt automatisk	Displayen visar att det automatiska viktsystemet är på eller att vikten kan ändras.
	Heat+Hold	Funktionen är på.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.
Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

5.2 Första anslutning

När du ansluter ugnen till eluttaget, eller efter att strömmen har brutits, måste du välja språk, kontrast i display, ljusstyrka i display samt klockan.

- Tryck på eller för att ställa in värdet.
- Tryck på **OK** för att bekräfta.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Navigera i menyerna

- Slå på ugnen.
- Tryck på eller för att ställa in menyfunktionen.
- Tryck på **OK** för att gå till undermenyn eller godkänna inställningen.



Du kan när som helst återgå till huvudmenyn med .

6.2 Översikt över menyerna

Huvudmeny

Symbol / meny-funktion	Program
	Innehåller en lista över värmningsfunktioner.

Symbol / meny-funktion	Program
 Recept	Innehåller en lista över automatiska program.
 Favoriter	Innehåller en lista över favorittillagningsprogram, som skapats av användaren.
 Rengöring	Innehåller en lista över rengöringsprogram.
 Normalinställning	Används för att ställa in produktens konfiguration.
 Special	Innehåller en lista över extra tillagningsfunktioner.

Symbol / meny-funktion	Program
 Tillagningshjälp	Innehåller rekommenderade ugnsställningar för ett stort antal maträtter. Välj en maträtt och starta tillagningsprocessen. Temperaturen och gräddningstiden är endast riktlinjer för ett bättre resultat och kan justeras. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

Undermeny för: Normalinställning

Symbol / meny-funktion	Beskrivning
 Inställning klocka	Ställ klockan.
 Tidsanvisning	När den är PÅ visar displayen den aktuella tiden när du stänger av produkten.
 Snabbstart	När funktionen är PÅ minskar den uppvärmningstiden.
 Set + Go	För att ställa in en funktion och aktivera den senare med ett tryck på en symbol på kontrollpanelen.
 Heat+Hold	Håller den lagade maten varm i 30 minuter efter tillagningsprogrammets slut.
 Tillägg tid	Aktiverar och inaktiverar funktionen Tillägg tid.
 Kontrast i display	Justerar displayens kontrast i grader.

Symbol / meny-funktion	Beskrivning
 Ljusstyrka i display	Justerar displayens ljusstyrka i grader.
 Val av språk	Ställer in språk för displayen.
 Ljudvolym	Justerar volymen gradvis på trycktoner och signaler.
 Knappljud	Aktiverar och inaktiverar touchkontrollsljudet. Det går inte att inaktivera tonen för på/av-touch-kontrollen.
 Alarm/Felsignal	Aktiverar och inaktiverar larmljuden.
 Påminnelse rengöring	Påminner dig om när produkten behöver rengöras.
 DEMO-läge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468.
 Service	Visar programvarans version och konfiguration.
 Grundinställningar	Återställ alla inställningar till fabriksinställningarna.

6.3 Tillagningsfunktioner

Uppvärmnings-funktion	Program
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för funktionen: Över-/undervärme.

Uppvärmnings-funktion	Program
 Pizza-funktion	För ugsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen på 20 – 40 °C lägre än för funktionen: Över-/undervärme.
 Över-/undervärme	För bakning och stekning på en ugsnivå.
 Frost mat	För att tillaga snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) så att de blir knapriga.
 Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
 Varmluftsgri- llning	För stekning på en ugsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.

Uppvärmnings-funktion	Program
 Varmluft med fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft med fukt. Ugsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.



Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 60 °C med vissa ugsfunktioner.

6.4 Special

Uppvärmnings-funktion	Program
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.

Uppvärmningsfunktion	Program
 Tallriksvärmning	För förvärmning av tallrikar före servering.
 Konservering	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
 Torkning	För torkning av frukt, grönsaker och svamp i skivor.
 Jäsning av deg	För att snabba på jäsningsprocessen av degen. Den håller degen elastisk och förhindrar dess yta från att torka.
 Långsam tillagning	För tillredning av möra, saftiga stekar.
 Brödbakning	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med mycket bra och professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
 Gratinerings	För ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.

6.5 Tillagningshjälp

Matkategori: Fisk/skaldjur

Maträtt	
Fisk	Fisk, ugnsbakad
	Fiskpinnar
	Fryst fiskfilé
	Hel liten fisk, grillad
	Hel fisk, grillad
Hel lax	Hel fisk, grillad 
	-

Matkategori: Fågel

Maträtt	
Benfri kyckling	-
Kyckling	Kycklingvingar, färska
	Kycklingvingar, frys-ta
	Kycklinglår, färskt
	Kycklinglår, fryst
	Kyckling, 2 halvor

Matkategori: kött

Maträtt	
Nötkött	Bräserat kött 
	Köttfärslimpa
Engelsk rostbiff	Röd
	Röd 
	Medium
	Medium 
	Välstekt
	Välstekt 

Maträtt	
Skandinaviskt kött	Röd 🔑
	Medium 🔑
	Välstekt 🔑
Fläsk	Revbensspjäll
	Fläsklägg, förkokt
	Fläskstek
	Stek av gris
	Grishals
	Fläskbog
Kalvkött	Kalvlägg
	Fransyska
Lamm	Lammstek med ben
	Lammssadel
	Lammstek, rosa
Vilt	Hare
	• Harbog
	• Harsadel
	• Harsadel 🔑
	Rådjursstek
	• Bog
	• Rådjurssadel, hjortsadel
	Viltstek 🍲
	Stek av vilt 🔑

Matkategori: Ugnsrätter

Maträtt	
Fryst lasagne/cannelloni	-
Grönsaksgratäng	-
Desserter	-

Matkategori: Pizza/Quiche

Maträtt	
Pizza	Pizza, tunn
	Pizza, extra fyllning
	Fryst pizza
	Fryst panpizza
	Kyld pizza
	Fryst portionspizza
Gratinerade baguetter	-
Tarte Flambée	-
Matig paj	-
Quiche lorraine	-
Pajer	-

Matkategori: Tårta/Bakverk

Maträtt	
Sockerkaka	-
Äppelkaka, täckt	-
Sockerkaka	-
Äppelpaj	-
Ostkaka, bakform	-
Brioche	-
Sandkaka	-
Paj	-
Efterrättspaj	-
Mandelkaka	-
Muffins	-
Bakverk	-
Smördegskakor	-
Petits-choux med fyllning	-
Smördeg	-
Eclairs	-

Maträtt	
Mandelbiskvier	-
Mördegskakor, kex	-
Julkakor	-
Fryst Apfel Strudel	-
Bakplåt	Sockerkakssmet
	Jästdeg
Ostkaka, bakplåt	-
Brownies	-
Rulltårta	-
Jästkaka	-
Smulpaj	-
Sockerkaka	-
Mördegsbotten	Mördegbas
	Sockerkaksbotten
Fruktkaka	Frukttårta, mördegsgbotten
	Sockerkakssmet, frukttårta
	Jästdeg

Matkategori: Bröd/Bullar

Maträtt	
Franskbullar	Bullar, djupfrysta
Ciabatta	-
Bröd	Runt bröd
	Fyllt vetefläta
	Osyrat bröd

Matkategori: Smårätter

Maträtt	
Pommes Frites, tunna	-
Pommes Frites, tjocka	-

Maträtt	
Pommes Frites, frysta	-
Kroketter	-
Croquetter	-
Hash browns	-

 Använd $\wedge$ eller $\vee$ för att ställa in de nya värdena vid ändring av vikt eller innertemperatur för rätten.

6.6 Ställa in en värmefunktion

1. Slå på ugnen.
2. Välj meny: Tillagningsfunktioner.
3. Tryck på **OK** för att bekräfta.
4. Välj en värmefunktion.
5. Tryck på **OK** för att bekräfta.
6. Ställ in temperaturen.
7. Tryck på **OK** för att bekräfta.

6.7 Indikator för uppvärmning

När du slår på en tillagningsfunktion visas stapeln på displayen. Stapeln visar att temperaturen ökar. När temperaturen har uppnått hörs ljudsignalen 3 gånger och fältet blinkar för att därefter försvinna.

6.8 Snabbstart

Den minskar uppvärmningstiden.

 Ställ inte mat i ugnen när Snabbstartsfunktionen används.

För att aktivera funktionen, håll $\gg_{\text{3s}}$ intryckt i 3 sekunder. Kontrollampen för uppvärmning blinkar. Den här funktionen är inte tillgänglig för vissa ugnsfunktioner.

6.9 Restvärme

När du stänger av ugnen visar displayen restvärmen. Du kan använda värmen för att hålla maten varm.

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 Signalur	För att ställa in nedräkning (max. 2 tim och 30 min). Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan också sätta på den när ugnen är avstängd. Använd  för att slå på funktionen. Tryck på  eller  för att ställa in minuterna och OK för att starta.
 Koktid	För att ställa in hur länge ugnen ska vara på (högst 23 timmar 59 minuter).
 Sluttid	För att ställa in stopptid för en ugnsfunktion (högst 23 timmar och 59 minuter).

Om du ställer in tiden för en klockfunktion börjar tiden räknas ned efter 5 sekunder.



Om du använder klockfunktionerna: Koktid, Sluttid, ugnen stänger av värmeelementen efter 90 % av den inställda tiden. Ugnen använder restvärmen för att fortsätta tillagningsprocessen tills tiden är avslutad (3 - 20 minuter).

7.2 Ställa in klockfunktioner



Innan du använder funktionerna: Koktid, Sluttid, måste du först ställa in värmefunktionen och temperaturen. Ugnen stängs av automatiskt. Du kan använda funktionerna: Koktid och Sluttid samtidigt om du vill att ugnen ska aktiveras och avaktiveras automatiskt på en bestämd tid senare. Funktionerna: Koktid och Sluttid fungerar inte när du använder matlagningstermometern.

1. Ställ in en tillagningsfunktion.
2. Tryck  flera gånger tills displayen visar den nödvändiga klockfunktionen och den relaterade symbolen.
3. Tryck på  eller  för att ställa in önskad tid.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta. En ljudsignal hörs när tiden har gått ut. Ugnen stängs av. Displayen visar ett meddelande.
5. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.

7.3 Heat+Hold

Villkor för funktionen:

- Den inställda temperaturen är högre än 80 °C.
- Funktionen: Koktid är inställd.

Funktionen: Heat+Hold håller tillagad mat varm vid 80 °C i 30 minuter. Den slås på när bakningen eller stekningen avslutas.

Du kan slå på eller stänga av funktionen i menyn: Normalinställning.

1. Slå på ugnen.
2. Välj tillagningsfunktion.
3. Ställ in temperaturen på över 80 °C.
4. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Heat+Hold.

5. Tryck på **OK** för att bekräfta.
En ljudsignal hörs när funktionen är klar.

7.4 Tillägg tid

Funktionen: Tillägg tid gör så att tillagningsfunktionen fortsätter efter slutet av Koktid.



Kan användas för alla tillagningsfunktioner med Koktid eller Vikt automatisk. Gäller inte tillagningsfunktioner med matlagningstermometer.

1. En ljudsignal hörs när tillagningstiden har gått ut. Tryck på en symbol. Displayen visar meddelandet.
2. Tryck  för att slå på eller  avbryta.
3. Ställ in längden på funktionen.
4. Tryck på **OK**.

8. AUTOMATISKA PROGRAM



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Recept online

Du hittar recepten för de automatiska program på vår hemsida. Om du vill ha receptboken, se PNC-numret på märkplåten på främre ramen i ugnen.

8.2 Recept med Automatiska recept

Den här ugnen har en uppsättning recept som du kan använda. Recepten är

förutbestämda och du kan inte ändra dem.

1. Slå på ugnen.
2. Välj menyn: Recept. Tryck på **OK** för att bekräfta.
3. Välj kategorin och rätten. Tryck på **OK** för att bekräfta.
4. Välja ett recept. Tryck på **OK** för att bekräfta.

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Matlagningstermometer

Matlagningstermometern mäter temperaturen inuti maten. När maten har nått den inställda temperaturen stängs produkten av.

Två temperaturer behöver ställas in:

- ugnstemperaturen (minst 120 °C),
- temperaturen inuti maten.



FÖRSIKTIGHET!

Använd endast medföljande matlagningstermometer och originalreservdelarna.

Gör så här för bästa resultat:

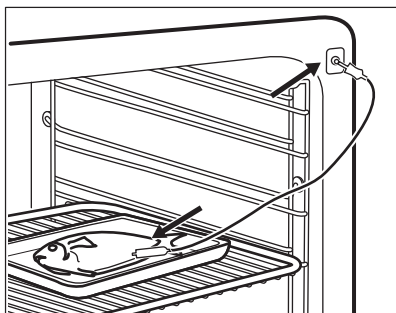
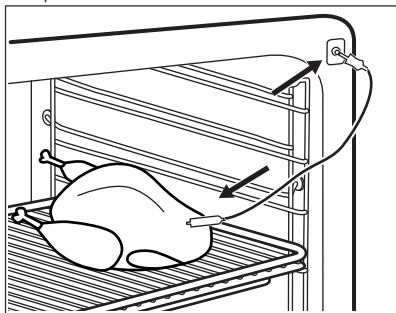
- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Matlagningstermometern kan inte användas för vätskor/flytande soppor.
- Under tillagningen måste matlagningstermometern vara kvar i maten och med kontakten i uttaget.
- Använd rekommenderade inställningar för matlagningstermometern. Se avsnittet "Råd och tips".



Produkten beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, inställd ugnsfunktion och temperatur.

Matkategorier: kött, fågel och fisk

1. Aktivera produkten.
2. För in spetsen på matlagningstermometern i den tjockaste delen av köttet eller fisken. Se till att minst 3/4 av matlagningstermometern är instucken i kött- eller fiskbiten.
3. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på produkten.



På displayen visas symbolen för matlagningstermometern.

4. Tryck på $\wedge$ eller $\vee$ inom 5 sekunder för att ställa in matens innertemperatur.
5. Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperaturen.
6. Tryck på ⌚ för att ändra matens innertemperatur.

När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Produkten stängs av automatiskt.

7. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.

8. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

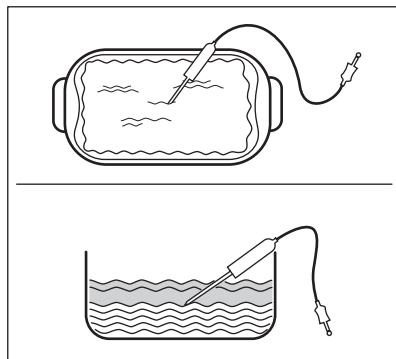


WARNING!

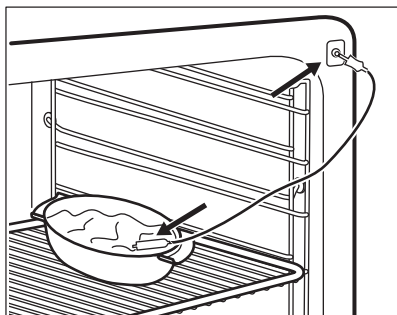
Då matlagningstermometern blir mycket varm kan man bränna sig på den. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

Matkategori: gryta

1. Aktivera produkten.
2. Lägg hälften av ingredienserna i den ugnfasta formen.
3. Sätt i matlagningstermometerns spets i grytans mitt. Den måste sitta stabilt under tillagningen. Se till att den sitter i någon solid matbit. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometerns silikonhandtag. Matlagningstermometerns spets ska inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



4. Täck över matlagningstermometern med resten av ingredienserna.
5. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på produkten.



På displayen visas symbolen för matlagningstermometern.

6. Tryck på $\wedge$ eller $\vee$ inom 5 sekunder för att ställa in matens innetemperatur.
 7. Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperaturen.
 8. Tryck på ⌚ för att ändra matens innetemperatur.
- En ljudsignal hörs när maten har nått inställd temperatur. Produkten stängs av automatiskt.
9. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.
 10. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.



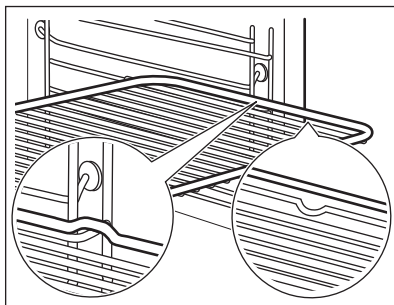
WARNING!

Då matlagningstermometern blir mycket varm kan man bränna sig på den. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

9.2 Sätta in tillbehör

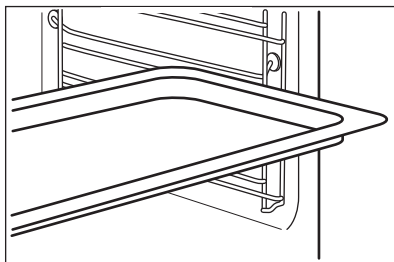
Galler:

För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen.



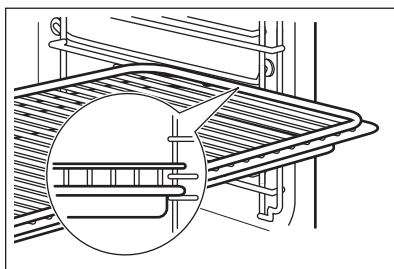
Långpanna/ Djup form:

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna /djup form tillsammans:

Tryck in långpannan /djupa formen mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



Liten fördjupning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tipskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärlen från att glida ner.

10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Favoriter

Du kan spara dina favoritinställningar såsom koktid, temperatur eller tillagningsfunktion. De finns i menyn: Favoriter. Du kan spara 20 program.

Spara ett program

1. Slå på ugnen.
 2. Ställ in en tillagningsfunktion eller ett automatiskt program.
 3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: SPARA.
 4. Tryck på **OK** för att bekräfta. Displayen visar första lediga minnesläget.
 5. Tryck på **OK** för att bekräfta.
 6. Ange namnet på programmet. Den första bokstaven blinkar.
 7. Tryck på  eller  för att ändra bokstav.
 8. Tryck på **OK**. Nästa bokstav blinkar.
 9. Utför punkt 7 igen om så behövs.
 10. Håll **OK** intryckt för att spara. Du kan skriva över ett minnesläge. När displayen visar det första lediga minnesläget trycker du på  eller  och trycker på **OK** för att skriva över ett befintligt program.
- Du kan ändra namnet på ett program i menyn: Skriv programmets namn.

Aktivera programmet

1. Slå på ugnen.
 2. Välj menyn: Favoriter.
 3. Tryck på **OK** för att bekräfta.
 4. Välj namn på ditt favoritprogram.
 5. Tryck på **OK** för att bekräfta.
- Tryck på  för att gå direkt till menyn: Favoriter. Du kan också använda den när ugnen är avstängd.

10.2 Använda barnlåset

När barnlåset är på kan ugnen inte sättas på av misstag.



Om pyrolysfunktionen är igång låses luckan automatiskt. Ett meddelande visas på displayen när du trycker på en symbol.

1. Tryck på ① för att slå på displayen.
 2. Tryck på  och  samtidigt tills displayen visar ett meddelande .
- Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.

10.3 Knapplås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt. Den kan sättas på endast när ugnen är igång.

1. Slå på ugnen.
2. Välj tillagningsfunktion eller inställning.
3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Knapplås.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta.



Om pyrolysfunktionen är igång är luckan låst och en symbol i form av en nyckel visas på displayen.

För att stänga av funktionen, tryck på . Displayen visar ett meddelande. Tryck på  igen och sedan på **OK** för att bekräfta.



När du stänger av ugnen stängs även funktionen av.

10.4 Set + Go

Funktionen gör att du kan ställa in en tillagningsfunktion (eller ett program) och använda det senare genom att trycka på en symbol.

1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion.
3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Koktid.
4. Ställ in tiden.

5. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Set + Go.

6. Tryck på **OK** för att bekräfta.

Tryck på en symbol (utom för ) för att starta funktionen: Set + Go. Den inställda tillagningsfunktionen startar.

En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.



- Knapplås är på när tillagningsfunktionen är igång.
- Meny: Normalinställning låter dig: Slå på eller av funktionen Set + Go.

10.5 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av automatiskt efter en tid om en uppvärmningsfunktion är igång och du inte ändrar några inställningar.

 (°C)	 (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximalt	3

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Koktid, Sluttid.

10.6 Ljusstyrka i display

Det finns två lägen för ljusstyrkan i displayen:

- Nat - när ugnen stängs av är ljusstyrkan på displayen lägre mellan kl. 22.00 och 06.00.
- Dag:
 - när ugnen slås på.
 - om du trycker på en symbol när nattläget är på (förutom PÅ/AV) återgår displayen till dagsljusstyrkan de kommande 10 sekunderna.
 - om ugnen stängs av och du ställer in funktionen: Signalur. När

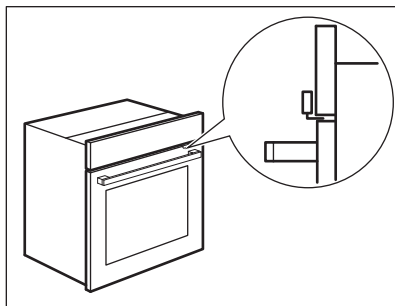
funktionen stängs av återgår displayen till ljusstyrka för natt.

10.7 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

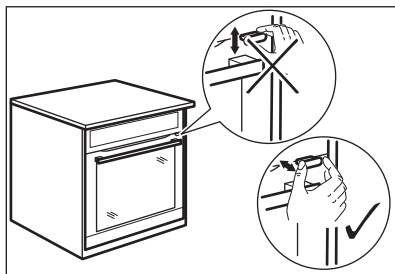
10.8 Mekaniskt lucklås

Lucklåset är olåst när du köper ugnen.



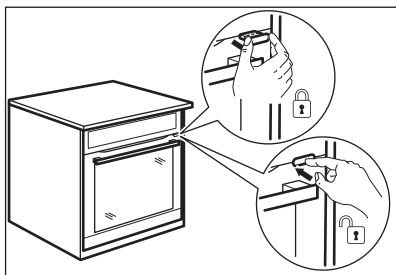
FÖRSIKTIGHET!

Flytta inte lucklåset vertikalt. Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.



10.9 Hur man använder det mekaniska lucklåset

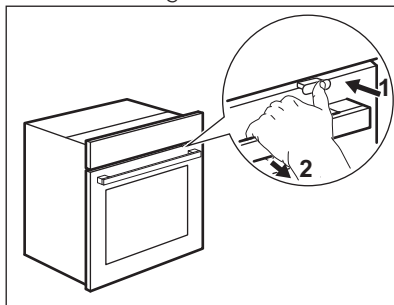
1. Aktivera lucklåset genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



10.10 Öppna luckan med det aktiverade mekaniska lucklåset

Du kan öppna luckan när det mekaniska lucklåset är aktiverat.

1. Tryck en aning på lucklåset.
2. Öppna luckan genom att dra i den med handtaget.



Om du trycker på lucklåset tills det hörs ett klick avaktiverar du lucklåset.

11. TRICKS OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

11.1

Tillagningsrekommendationer

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

11.2 Ugnsluckans insida

På insidan av luckan hittar du:

- ugnsnivåernas nummer.
- Information om tillagningsfunktioner, rekommenderade ugnsnivåer och temperaturer för maträtter.

11.3 Rekommendationer för ugnens specialfunktioner för uppvärmning

Varmhållning

Med den här funktionen kan du hålla maten varm. Temperaturen är automatiskt inställd på 80 °C.

Tallriksvärmning

Med den här funktionen kan du värma tallrikar och formar före servering. Temperaturen är automatiskt inställd på 70 °C.

Fördela tallrikar och formar jämnt på ugnsgallret. Använd den första hyllpositionen. Efter halva uppvärmningstiden kan du byta plats på dem.

Jäsning av deg

Med den här funktionen kan du jäsa bröd. Lägg degen i en stor form och täck den med en våt handduk eller plastfolie. Ställ in funktion: Jäsning av deg och tillagningstiden.

Upptining

Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik. Täck inte maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden. Använd den första hyllpositionen.

11.4 Gräddning

Använd den lägre temperaturen första gången.

Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

11.5 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.
	För kort gräddningstid.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång.
	För lång gräddningstid.	Ställ in kortare gräddningstid nästa gång.
Kakan blir ojämn.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in lägre ugnstemperatur och längre gräddningstid.
	Kaksmeten har inte fördelats jämnt.	Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång.
Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång.

11.6 Bakning på en nivå

 BAKA I FORMAR				
		 (°C)	 (min.)	
Sockerkaka / Brìochie	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkaka / Fruktkåkor	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Tårtbotten av mördeg, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	170 - 180	10 - 25	2
Tårtbotten av sockerkakssmet	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Över-/undervärme	170 - 190	60 - 90	1

 KAKOR/BAKVERK/BRÖD PÅ BAKPLÅTAR				
 Förvärm den tomma ugnen, såvida inget annat anges.				
		 (°C)	 (min.)	
Veteflätå / Runt bröd, förvärmning är inte nödvändigt	Över-/undervärme	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Över-/undervärme	160 - 180	50 - 70	2
Rågbröd:	Över-/undervärme	först: 230 sedan: 160 - 180	20 30 - 60	1
Petits-choux med fyllning / Eclairs	Över-/undervärme	190 - 210	20 - 35	3
Rulltårta,	Över-/undervärme	180 - 200	10 - 20	3



KAOR/BAKVERK/BRÖD PÅ BAKPLÅTAR



Förvärm den tomma ugnen, såvida inget annat anges.



(°C)



(min.)



Kaka med smördegstopping, förvärmning är inte nödvändigt

Varmluft

150 - 160

20 - 40

3

Mandelsockerkaka / Sockerkakor

Över-/undervärme

190 - 210

20 - 30

3

Fruktkaka, förvärmning är inte nödvändigt

Över-/undervärme

180

35 - 55

3

Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvar, gräddde, kräm)

Över-/undervärme

160 - 180

40 - 60

3



SLÄTA BULLAR



Använd den tredje hyllnivån.



(°C)



(min.)

Mördegkakor / Sockerkakssmet

Varmluft

150 - 160

10 - 20

Maränger

Varmluft

80 - 100

120 - 150

Mandelbiskvier

Varmluft

100 - 120

30 - 50

Kakor med jäst

Varmluft

150 - 160

20 - 40

Smördegkakor, förvärm den tomma ugnen

Varmluft

170 - 180

20 - 30

Franskbullar, förvärm den tomma ugnen

Över-/undervärme

190 - 210

10 - 25

11.7 Puddingar och gratänger

 Använd den första hyllpositionen.			
		 (°C)	 (min.)
Makaronipudding	Över-/undervärme	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Över-/undervärme	180 - 200	25 - 40
Grönsaksgratäng, för- värm den tomma ugnen	Varmluftsgrillning	160 - 170	15 - 30
Baguetter med smält ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30
Milk rice	Över-/undervärme	180 - 200	40 - 60
Fiskpudding	Över-/undervärme	180 - 200	30 - 60
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60

11.8 Bakning på flera nivåer

Använd funktionen: Varmluft.

För två plåtar, använd den första och den fjärde hyllpositionen.

 KAKOR/BAKVERK/BRÖD PÅ BAKPLÅTAR		
	 (°C)	 (min.)
Petits-choux med fyll- ning / Eclairs, förvärm den tomma ugnen	160 - 180	25 - 45
Smuldegspaj	150 - 160	30 - 45

 SLÄTA BULLAR		
	 (°C)	 (min.)
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40
Maränger	80 - 100	130 - 170
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80
Kakor med jäst	160 - 170	30 - 60
Smördegskakor, för- värm den tomma ugnen	170 - 180	30 - 50
Franskbullar	180	20 - 30

11.9 Tips gällande ugnsstekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

Stek magert kött övertäckt.

Tillaga stora stekar eller kyckling direkt på plåten eller på gallret med en plåt under.

Häll lite vatten på plåten för att förhindra att droppande fett bränner fast.

Vänd steken efter 1/2 - 2/3 av stektiden.

Stek kött och fisk i stora bitar som väger minst 1kg.

Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.

11.10 Stekning

Använd den första hyllnivån.

 NÖTKÖTT				
			 (°C)	 (min.)
Grystek	1 - 1,5 kg	Över-/under- värme	230	120 - 150
Engelsk rostbiff eller filé, röd, förvärm den tomma ugnen	1 cm tjocka	Varmluftsgrillning	190 - 200	5 - 6
Engelsk rostbiff eller filé, medium, förvärm den tomma ugnen	1 cm tjocka	Varmluftsgrillning	180 - 190	6 - 8
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt, förvärm den tomma ugnen	1 cm tjocka	Varmluftsgrillning	170 - 180	8 - 10

 FLÄSKKÖTT				
 Använd funktionen: Varmluftsgrillning.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Bog / Hals / Skinkstek	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Kotletter / Revbensspjäll	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Köttfärslimpa	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Fläsklägg, lagad i förväg	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	



KALVKÖTT



Använd funktionen: Varmluftsgrillning.



(kg)



(°C)



(min.)

Kalvstek

1

160 - 180

90 - 120

Kalvlägg

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



LAMMKÖTT



Använd funktionen: Varmluftsgrillning.



(kg)



(°C)



(min.)

Lamm, lägg / Lamm-
stek

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Lamm, sadel

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



VILTSTEK LÄTT ROSA



(kg)



(°C)



(min.)

Sadel / Hare,
lägg, förvärm
den tomma ug-
nen

1

Över-/undervär-
me

230

30 - 40

Rådjur, sadel

1.5 - 2

Över-/undervär-
me

210 - 220

35 - 40

Bog

1.5 - 2

Över-/undervär-
me

180 - 200

60 - 90

 FÅGEL				
 Använd funktionen: Varmluftsgrillning.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Bitar av fågel	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Halv kyckling	0.4 - 0.5	190 - 210	35 - 50	
Kyckling, unghöna	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Anka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Kalkon	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	
Kalkon	4 - 6	140 - 160	150 - 240	

 FISK				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Hel fisk	1 - 1.5	Över-/undervärme	210 - 220	40 - 60

11.11 Brödbakning

Använd den andra hyllpositionen.

Förvärmning rekommenderas inte.

 BRÖD		
	 (°C)	 (min.)
Fransbröd	180 - 200	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45

 BRÖD		
	 (°C)	 (min.)
Rågbröd	190 - 210	50 - 70
Fullkornsbröd	180 - 200	50 - 70
Fullkornsbröd med hela korn	170 - 190	60 - 90
Franskbullar	190 - 210	20 - 35

11.12 Knaprigt med Pizza-funktion

 PIZZA		
 Använd den första hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Pajer	180 - 200	40 - 55
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Schweizisk ostpaj	170 - 190	45 - 55
Äppelpaj, täckt	150 - 170	50 - 60

 PIZZA		
 Förvärm den tomma ugnen före tillagning.		
 Använd den andra hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, tunn botten	200 - 230	15 - 20
Pizza, tjock botten	180 - 200	20 - 30



PIZZA



Förvärm den tomma ugnen före tillagning.



Använd den andra hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Osyrat bröd	230 - 250	10 - 20
Smördegskakor	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pirog	180 - 200	15 - 25
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60

11.13 Grill

Förvärm den tomma ugnen före tillagning.

Placera alltid plåten som ska fånga upp fett på den första ugnsnivån.



GRILL



(°C)



(min.)

1:a sidan



(min.)

2:a sidan



Engelsk rostbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oxfilé	230	20 - 30	20 - 30	3
Fläskkotlett	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalv, fransyska	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamm, sadel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.14 Långsam tillagning

Med den här funktionen kan du tillaga, mörkt kött och fisk. Gäller inte för: fågel, fet grisstek, skinkstek. Matlagningstermometer temperaturen får inte överstiga 65 °C.

1. Bryn köttet i 1 - 2 minuter på varje sida i hög värme.
2. Placera köttet på ett stekfat eller direkt på gallret. Placera en plåt under gallret för att fånga upp fett. Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.

3. Använd Matlagningstermometer.
4. Välj funktionen: Långsam tillagning.
Du kan ställa in ugnstemperaturen på mellan 80 °C och 150 °C under de första 10 minuterna. Standard är 90 °C. Ställ in temperaturen för Matlagningstermometer.
5. Efter 10 minuter sänker ugnen automatiskt temperaturen till 80 °C.

 Ställ in temperaturen till 120 °C.			
	 (kg)	 (min.)	
Stekar	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Oxfilé	1 - 1.5	90 - 150	3
Engelsk rostbiff	1 - 1.5	120 - 150	1
Kalvstek	1 - 1.5	120 - 150	1

11.15 Frys mat

 AVFROSTNING			
	 (°C)	 (min.)	
Frys pizza	200 - 220	15 - 25	2
Frys panpizza	190 - 210	20 - 25	2
Kyld pizza	210 - 230	13 - 25	2
Frys portionspizza	180 - 200	15 - 30	2
Pommes Frites, tunna	200 - 220	20 - 30	3
Pommes Frites, tjocka	200 - 220	25 - 35	3
Croquettes / Kroketter	220 - 230	20 - 35	3
Hash browns	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, färsk	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, frys	160 - 180	40 - 60	2
Makaronipudding med ost	170 - 190	20 - 30	3
Kycklingvingar	190 - 210	20 - 30	2

11.16 Upptining

Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik.

Använd den första hyllnivån.

Täck inte över maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden.

	 (kg)	 (min.) Uppfrysningstid	 (min.) Mer avfrostningstid	
Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	0.5	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Öring	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smör	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något fryst.
Tårta	1.4	60	60	-

11.17 Konservering

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförlutning eller metallburkar.

Använd den första hyllpositionen.

Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.

Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlöck.

Burkarna får inte röra vid varandra.

Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.

När vätskan i burkarna börjar sjuda (efter ca 35 - 60 minuter med enlitersburkarna) stänger du av ugnen eller sänker temperaturen till 100 °C (se tabellen).

Ställ in temperaturen till 160 - 170 °C.

 MJUK FRUKT	
	 (min.) Tillagningstid tills det börjar sjuda
Jordgubbar / Blåbär / Hallon / Mogna krusbär	35 - 45

 STENFRUKT		
	 (min.) Tillagnings- tid tills det börjar sjuda	 (min.) Fortsätt tillaga på 100 °C
Persikor / Kvitten / Plommon	35 - 45	10 - 15

 GRÖNSAKER		
	 (min.) Tillagnings- tid tills det börjar sjuda	 (min.) Fortsätt tillaga på 100 °C
Morötter	50 - 60	5 - 10
Gurka	50 - 60	-
Blandade in- lagda grönsa- ker	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi / Är- ter / Sparris	50 - 60	15 - 20

11.18 Torkning - Varmluft

Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.

För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt det

11.19 Matlagningstermometer

 NÖTKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Rare	Medium	Välstekt
Engelsk rostbiff	45	60	70
Ryggbiff	45	60	70

svalna över natten för att fullfölja torkningen.

För en plåt, använd tredje hyllpositionen.

För två plåtar, använd den första och den fjärde hyllpositionen.

 GRÖNSAKER		
	 (°C)	 (tim)
Bönor	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6
Svamp	50 - 60	6 - 8
Örter	40 - 50	2 - 3

Ställ in temperaturen till 60 - 70 °C.

 FRUKT	
	 (tim)
Plommon	8 - 10
Aprikoser	8 - 10
Äppelskivor	6 - 8
Päron	6 - 9

 NÖTKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Köttfärslimpa	80	83	86

 FLÄSKKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Skinka / Stek	80	84	88
Sadel, kotlett / Fläskkotlett, rökt / Fläskkotlett, kokt	75	78	82

 KALVKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Kalvstek	75	80	85
Kalvlägg	85	88	90

 FÅR/LAMMKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Får, lägg	80	85	88
Får, sadel	75	80	85
Lammstek / Lamm, lägg	65	70	75

 VILTKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Hare, sadel / Rådjur, sadel	65	70	75
Hare, lägg / Hare, hel / Rådjur, lägg	70	75	80

 FÅGEL	 Matens innetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Kyckling	80	83	86
Anka, hel/halv / Kalkon, hel/filé	75	80	85
Anka, filé	60	65	70

 FISK (LAX, TRUT, GÖS)	 Matens innetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Fisk, hel/stor/ångkokt / Fisk, hel/stor/grillad	60	64	68

 GRYTOR - FÖRVÄLLDA GRÖNSAKER	 Matens innetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Squashgryta / Broccoligryta / Fän-kålgryta	85	88	91

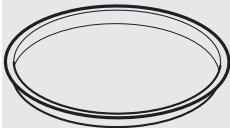
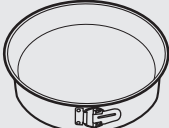
 GRYTOR	 Matens innetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Cannelloni / Lasagne / Makaroni-pudding	85	88	91

 GRYTOR - SÖTA	 Matens innetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Brödgröta med eller utan frukt / Risgrönsgröta med eller utan frukt / Söt nudelgröta	80	85	90

11.20 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme

bättre än ljusa färger och reflekterande formar.

			
Pizzaform	Ugnsform	Portionsform	Tårtbottenform
Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm i diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter

11.21 Varmluft med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

Använd den tredje hyllnivån.

	 (°C)	 (min.)
Pastagrätäng	200 - 220	45 - 55
Potatisgrätäng	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brödpudding	190 - 200	55 - 70
Risgrynspudding	170 - 190	45 - 60
Äppelkaka gjord med sockerkakssmet (rund kakform)	160 - 170	70 - 80
Franskbröd	190 - 200	55 - 70

11.22 Information till provanstalter

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.



BAKNING PÅ EN NIVÅ. Bakverk i formar



(°C)



(min.)



Lätt sockerkaka utan
fett

Varmluft

140 - 150

35 - 50

2

Lätt sockerkaka utan
fett

Över-/undervärme

160

35 - 50

2

Äppelpaj, 2 formar Ø20
cm

Varmluft

160

60 - 90

2

Äppelpaj, 2 formar Ø20
cm

Över-/undervärme

180

70 - 90

1



BAKNING PÅ EN NIVÅ. Småkakor



Använd den tredje hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Mördegskakor / Smördeg-
skakor

Varmluft

140

25 - 40

Mördegskakor / Smördeg-
skakor, förvärm den tom-
ma ugnen

Över-/undervärme

160

20 - 30

Småkakor, 20 stycken/plåt,
förvärm den tomma ugnen

Varmluft

150

20 - 35

Småkakor, 20 stycken/plåt,
förvärm den tomma ugnen

Över-/undervärme

170

20 - 30

 BAKNING PÅ FLERA NIVÅER. Småkakor					
		 (°C)	 (min.)	 2 posi- tioner	 3 posi- tioner
Mördegskakor / Smördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	23 - 40	1 / 4	-

 GRILL			
 Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.			
 Grillning med maximal temperaturinställning.			
		 (min.)	
Rosta	Grill	1 - 3	5
Nötkstek, vänd efter halva tiden	Grill	24 - 30	4

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring

	Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och mildt rengöringsmedel.
	Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
	Ta bort envisa fläckar med speciell ugnsgrengöring.

**Rengörings-
medel**



Används varje dag

Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risker är högre för grillpannan.

Torka av ugnen med en mjuk trasa efter användning.



Tillbehör

Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Rengör inte tillbehör med nonstickbeläggning med rengöringsmedel med slipeffekt, skarpa föremål eller i diskmaskinen.

12.2 Hur man tar bort: ugnsstegarna

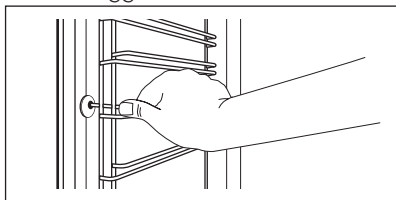
Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.



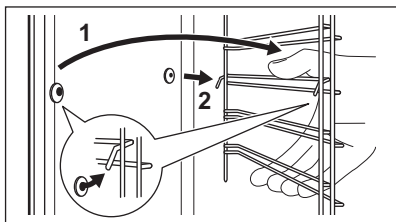
FÖRSIKTIGHET!

Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

12.3 Pyrolys



FÖRSIKTIGHET!

Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som funktionen: Pyrolys. Det kan skada produkten.

Rengöringen kan inte starta:

- om matlagningstermometern inte är borttagen.
- om ugnsluckan inte är stängd.

1. Ta bort alla tillbehör och löstagbara hyllstöd.
2. Rengör ugnen med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Rengör den inre ugnsluckan med varmt vatten och en mjuk trasa.
3. Slå på ugnen.
4. Välj funktionen i menyn: Pyrolys.

Tryck på **OK**.

5. Ställ in längden på rengöringen:

Tillval	Beskrivning
Snabb	För lättare rengöring: 1 h.
Normal	För standardrengöring: 1 h 30 min.
Intensiv	För en grundlig rengöring: 3 h.

6. Tryck på OK.

När rengöringen startar är ugnsluckan låst och lampan släckt.

Du kan avsluta rengöringen innan den är klar genom att stänga av ugnen.



WARNING!

När funktionen är klar är ugnen väldigt varm. Det finns risk för att du bränner dig.

Luckan är låst och vissa ugnsfunktioner är inte tillgängliga förrän temperaturen i ugnen har gått ner.

12.4 Borttagning och installation av luckan

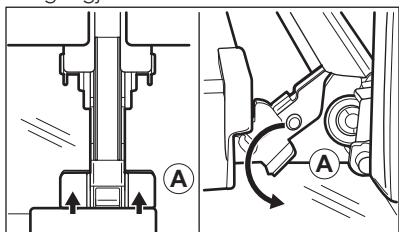
Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.



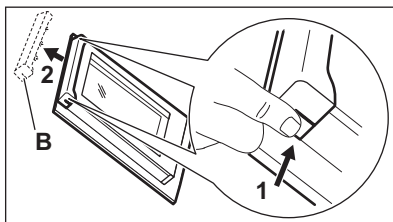
WARNING!

Luckan är tung.

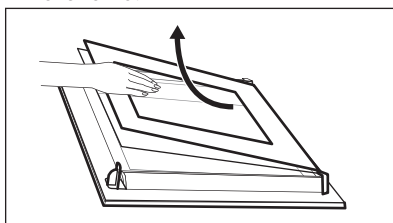
1. Öppna luckan helt.
2. Tryck in klämspärren (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel).
4. Håll i luckan med en hand på vardera sidan och dra ut den i en vinkel uppåt från ugnen.
5. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.
6. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



7. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
8. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.



9. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka luckglaset noga.

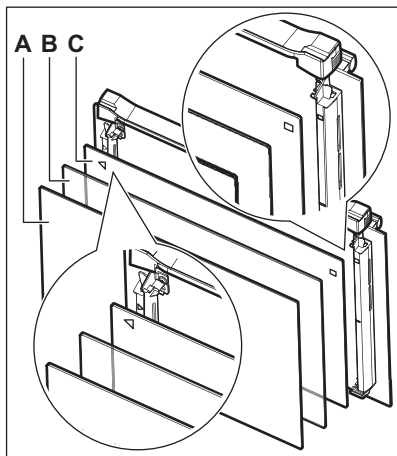
När rengöringen är klar, följ stegen ovan i motsatt ordning. Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan.



WARNING!

Se till att glaset är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.

Var noga med att sätta tillbaka glasrutorna (A,B och C) i rätt ordning. Sätt först in glasruta C, som har en fyrkant tryckt på vänster sida och en triangel på höger sida. Du ser också de här symbolerna präglade på luckans list. Triangeln på glaset måste matcha triangeln på lucklisten, och kvadratsymbolen måste matcha kvadraten. För därefter in de andra två glasrutorna.



12.5 Byte av: Lampa



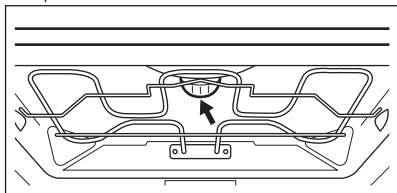
VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan bli mycket varm.

1. Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa på ugsbotten.

Övre lampan

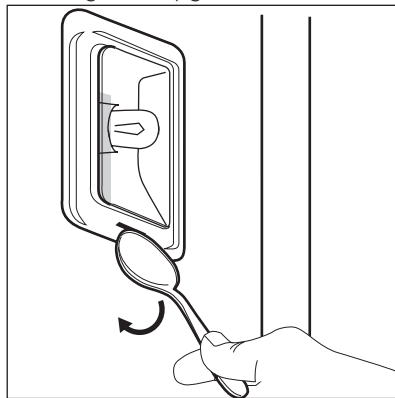
1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.



2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

Sidolampan

1. Ta ut den vänstra stegen för att komma åt lampan.
2. Använd ett smalt och trubbigt föremål (t.ex. en tesked) för att avlägsna lampglaset.



3. Rengör lampglaset.
4. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
5. Sätt tillbaka lampglaset.
6. Sätt i vänster ugnssteg.

13. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplings-schemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Slå på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverad.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	Dörren är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan helt.
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
Displayen visar F111.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	- Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. - Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar "Demo" .	Demoläget är aktiverat.	Se "Grundinställningar" i avsnittet "Daglig användning".

13.2 Serviceinformation

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:	
Modell (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Serienummer (S.N.)	

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	AEG	
Modellbeskrivning	BPE742220B 944187734, 944188379 BPE742220M 944187859, 944188346 BPE74222FB 944188251, 944188364 BPK742220M 944187849, 944188342	
Energiindex	81.2	
Energieffektivitetsklass	A+	
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under- värme	1.09 kWh/program	
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	71 l	
Typ av ugn	Inbyggnadsugn	
Massa	BPE742220B	36.0 kg
	BPE742220M	36.0 kg
	BPE74222FB	36.0 kg
	BPK742220M	36.0 kg

* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.
För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.
För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

14.2 Energibesparing



Denna ugn har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Om det är möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Håll pauser mellan tillagning så korta som möjligt när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om ett program med tidvalet Varaktighet eller Sluttid aktiverat och om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång. När du stänger av ugnen visar displayen restvärmen. Du kan använda den värmen för att hålla maten varm.

När tillagningen är längre än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till ett minimum 3-10 minuter innan tillagningen är klar. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

För varmhållning av mat

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med lampan släckt

Släck lampan under tillagning. Tänd den bara vid behov.

Varmluft med fukt

För att spara energi under tillagningen.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen, men det minskar förväntad energibesparing.

15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen .
Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte

produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.aeg.com/shop



867353342-B-472019



AEG